

180°

RESTAURANT - SHOP - KONDITOREI

# Speisekarte

von 12:00 Uhr bis 19:30 Uhr

## TATAR 180°

TATAR „Asia Style“

Handgeschnittenes Tatar vom „Tiroler Rindsfilet“  
Zitronengras | Sesam | Limeleafs | Ingwer | Chili  
Kroebe | kleines Salatbouquet.....50g € 13,60  
.....140g € 26,60

Tatar „Tiroler Art“

Handgeschnittenes Tatar vom „Tiroler Rindsfilet“  
Bergkräuter | Essiggurken | Kapuzinerkresse |  
Rotweinzwiebelmarmelade | Senf-Kren-Eis  
gezupfter Salat | Preiselbeerdressing... 50g € 14,60  
.....140g € 27,60

## VORSPEISEN VARIATION „ASIA STYLE“

Frühlingsrolle | Sweet and Sour Sauce  
Asiatisches Tatar vom Rindsfilet | Kroebe |  
Glasnudelsalat | Entenkroketten.....€ 16,50

## SALATE

Gezupfter Salat | Karottenstreifen | Radieschen  
Balsamicodressing.....klein € 5,90  
.....groß € 12,90

Gezupfter Salat | Indianerbohnen | Mais | Paprika  
BBQ Dressing | Rindsbackenkroketten.....€ 18,90

## SUPPEN

Bouillon | Frittaten.....€ 5,40  
Bouillon | Speck-Käse-Knödel.....€ 6,40

Schaumsuppe vom Grünen Veltliner  
Zitronenthymian-Risottobällchen.....€ 8,50



## BROT

Brot pro Person.....€ 1,10  
Glutenfreies Brot.....€ 1,90

## HAUPTGÄNGE

Sous Vide gegarte Backe vom „Lermooser  
Weidekalb“ | Thymianjus | Kartoffelgratin  
Glasiertes Sommergemüse.....€ 29,80

Geschnetzeltes vom Alpschweinefilet  
Hausgemachte Sweet and Sour Sauce  
Kokosreis.....€ 22,80



## 180° Italien Burger

Rosmarin Focaccia | Landhendl-Piccata  
Parmesanchips | Rucola-Salat  
Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat.....€ 18,90

Kleine Portion Pommes Frites.....€ 4,10

## „Spaghetti aglio e olio und frutti di Mare“

Spaghetti aglio e olio e peperoncino  
Rucola | Miesmuscheln | Garnelen | Seppiolini  
.....€ 25,50

## VEGETARISCH

Mediterraner Sommer Risotto von der weißen  
Tomate | Auberginen | Zucchini | Paprika  
Rucolapesto | Maggiapfeffer  
Scamorza (geräucherter Mozzarella).....€ 20,50

## Vegan

Getreide-Gemüse-Leibchen  
Waldpilzgulasch | Bergkräuteröl.....€ 19,80

PRO UMBESTELLUNG ERLAUBEN WIR UNS EINEN AUFPREIS VON  
€ 1,50 ZU BERECHNEN

# Dessertkarte

## MINIGENUSS ZUM SCHLUSS

Glutenfreier und laktosefreier Schokoladenkuchen  
Eis nach Wahl.....€ 5,20

## KLASSIKER

Kaiserschmarren | Hausgemachtes Apfelmus.....€ 13,90  
Ohne Rosinen.....€ 13,50

## SAISONALES DESSERT

Hausgemachte Topfenknödl | Zimtbuttermösel  
Waldbeeren | Zitronen-Minz-Eis.....€ 9,50

„Sachertorte neu interpretiert“  
Schokoladeneis | Marillensorbet | Mini -Sacherwürfel  
Rummarille.....€ 8,60

## HAUSGEMACHTES AUS „DANIELAS BACKSTUBE“

Apfelstrudel oder Topfenstrudel.....€ 4,30  
+Sahne.....€ 0,90  
+Vanillesauce.....€ 1,40  
+1 Kugel Vanilleeis.....€ 2,50

Torten.....€ 4,50  
Gebäck.....€ 2,50  
Pralinen.....€ 1,20

## LAKTOSEFREIES/GLUTENFREIES DESSERT

Glutenfreier Schokoladenkuchen  
Eis nach Wahl.....€ 7,20

## HAUSGEMACHTE EISSORTEN

Vanille | Schokolade | Nuss | Zitronen-Minz-Eis  
Pop-corn-Eis.....€ 2,50

## HAUSGEMACHTE SORBETS

Laktosefrei, Glutenfrei und Vegan  
Erdbeer | Aprikose | Exotic | Ananas.....€ 2,50

## EISBECHER

### Coupe Dänemark

Vanilleeis | zartbittere Schokoladensauce  
Sahne geröstete Mandelblättchen.....€ 8,20

### Nuss Kuss

Vanilleeis | Schokoladeneis | Nusseis | Sahne  
knackige Nüsse | Schuss Nusslikör.....€ 8,80

### Heiße Liebe

Vanilleeis | Marinierte heiße Himbeeren  
Sahne.....€ 8,30

### Gerührter Eiskaffee

Starker Kaffee gerührt mit Bourbon Vanilleeis  
Sahne  
Klein.....€ 6,50  
Groß.....€ 8,30

### Gerührte Eisschokolade | Haselnussbaier

Zartbitter Schokoladeneis cremig gerührt  
Sahne  
Klein.....€ 6,20  
Groß.....€ 8,10

### Hausgemachte Eispralinen

Exotische Früchte  
Grüntee-Mango  
Mocca Creme Brulee  
Waldbeer-Popcorn.....€ 1,10

